

LE PARTAGE



VON FRANCK REYNAUD

VALENTINSTAGSMENÜ

CHEF GIOELE MARZOLA

Amuse-bouche

*Gamberi Rossi
und Blutorange*

*Raviolo mit fließendem Eigelb und Ricotta,
Espuma von roten Wurzeln mit wildem Pfeffer*

*Pochierter Amberjack,
Vitelotte-Kartoffel-Mousseline*

*Kalbsonglet nach "Tagliata-Art",
Beurre Blanc und Cime di Rapa*

*Schokolade,
Ingwer und Mandeln*

Mignardises

CHF.145.- pro Person (exklusive Getränke)

